Wychodzi dwa razy na tydzień

KORRESPONDENT

przy Gazecie Warszawskiéj.

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA 18 (2) Marca — № 17 — ROK 1854

JEDWABNICTWO.

(Dalszy ciąg.)

Ponieważ uważamy odpowiednio włóce plantacyi ilość oprzędów 17.000 funtów, a z tego odchodzi 170 funtów na reprodukcyą, zostaje 16.830 funtów oprzędów, z których otrzymamy 1530 funtów rozwiniętego jedwabiu. Do tego wystarczy 40 kołowrotków przez dni 60. Płacąc rozwijaczce od funta kop. 45 (złp. 3), za 1530 funtów będzie koszt rozwijania rub. sr. 688 kop. 50 (złp. 4590), a że funt jedwabiu przynosi kop. sr. 9 kop. 45 (złp. 63), wypadnie za 1530 funtów rub. sr. 14,458 kop. 50 (złp. 96,390); od tego odtrącając koszta:

na plantacyą	rub. sr.	787	kop.	95
na chodowanie	rub. sr.	1535	kop.	38
na rozwijanie	rub. sr.	688	kop.	50
razem	rub. sr.	3011	kop.	83,

będzie czystego zysku rub. sr. 11,446 kop. 67 (złp. 76,311 gr. 4), czyli na jednym funcie rozwiniętego jedwabiu przeszło rub. sr. 7 kop. 35 (złp. 49).

Nie mając więc własnéj plantacyi, nie chodując jedwabników i nabywając do rozwijalni oprzędy, z takiego zakładu chodowli, która kupuje liść od plantatora, natenczas następujący jest rozkład wydatków i zysków odpowiednio plantacyi na jednéj włóce.

1. Plantacya	koszta	rub. sr.	787	kop.	95
	czysty zysk z plantu	»	2187	»	5
2. Chodowanie	koszt chodowania	»	1535	»	38
	czysty zysk z chodo.	»	2374	»	62
3. Rozwijanie	koszt rozwijania	»	688	»	50
	czysty zysk z rozwiju		6885	»	—
	Ogół jak wyżéj	rub. sr.	14458	kop.	50

Odzier (frison).

Przy rozwijaniu pozostają części przeznaczone do gręplowania i przędzenia na nitki. Z czynionych spostrzeżeń otrzymano następujące wypadki: 1) Siatki i nici rozrzucone przez jedwabnika przed rozpoczęciem oprzędu, są w stosunku samego oprzędu jak 4 do 11. 2) Zewnętrzna warstwa oprzędu do samego oprzędu jest jak 1 do 9. 3) Plewka czyli pęcherzyk, pozostały po rozwinięciu oprzędu, do samego oprzędu jest jak 1 do 16.

Po obliczeniu otrzymamy: ad 1) 6132, ad 2) 1887, ad 3) 1061, czyli razem 9080; tę liczbę podzieliwszy przez 11, to jest stosunek ciężaru poczwarki do oprzędu, otrzymamy 825 funtów, do czego dodać należy 15 funtów oprzędów z reprodukcyi jaj pozostałych, a otrzymamy 840 funtów odzieru. Od tego odejmując piątą część jako ubytek przy oczyszczaniu i wypraniu, zostanie czystego odzieru funtów 672.

Jeden funt jedwabiu do szycia sprzedaje się od rub. sr. 7 kop. 20 (złp. 48) do rub. sr. 9 kop. 30 (złp. 62). Gdyby więc liczyć czystego zysku na funcie rub. sr. 3 (złp. 20), resztę dochodu rub. sr. 5 kop. 25 (złp 35) z funta, przeznaczając na koszta oczyszczenia, gręplowania, prania, przędzenia, skręcania i farbowania, jeszcze i w takim razie na jednę włókę przypada rub. sr. 2016 (złp. 13,440) przychodu z odzieru. Sam zaś grunt właściwe sobie przynieść może korzyści.

Sprawdzenie.

Jako czysty zysk z jedwabiu odpowiednio jednéj włóce, mieliśmy rub. sr. 11,446 kop. 67 (76,311 gr. 4); wyrachowanie to oparte było na średnim wypadku, który pan Henryk Bourdon wyprowadził z średnich wypadków każdego większego i mniejszego zakładu jedwabnictwa, na całéj Francyi, w przebiegu kilku lat. Dodawszy do tego przychód z odzieru rub. sr. 2016 (złp. 13,440) otrzymamy rub. sr. 13,462 kop. 67 (złp. 89,751 gr. 4.)

Jeżeli teraz zastanowimy się nieco nad jednym pojedyńczo zakładem, który wchodzi także w skład powyższego wyrachowania, ostateczny wypadek jego, mniéj więcéj, powinien być zgodny z ogólnym wypadkiem.

Pan Amans Carrier, sekretarz jeneralny prefektury departamentu Aveyron, członek kilku towarzystw uczonych we Francyi, dosięgnął już pół wieku w życiu swojém. Zrazu obojętny i nieufny, uważający za natręctwo narzucaną mu niekiedy myśl zajęcia się jedwabnictwem, stał się po bliższém rozpoznaniu, zwolennikiem téj części przemysłu; stał się miłośnikiem jedwabnictwa, nie dającym się zrazić żadną trudnością, żadną przeszkodą, niepomyślnym skutkiem, a nawet gorzkiém naigrawaniem ze strony tych samych współziomków i właścicieli ziemskich, którzy wkrótce z zapałem rzucili się za nim w tęż samą stronę.

Pan Carrier w szóstym z listów pisanych do p. Bonafans z Rodez, 15 Lutego 1834 r. w którym usprawiedliwia się z wszelkich czynności swoich przy chodowaniu morw i jedwabników, podaje następujący szczegółowy wykaz przychodu i wydatków, otrzymanych w roku 1833, chodując jedwabniki liściem z drzewek morwowych, od 8 lat tylko istniejących na przestrzeni ½ hektara.— Po rozwinięciu oprzędów otrzymał:

1. Jedwabiu białego 29⅕ kilogramów, za które wziął po 63 franków za jeden kilogram . . . frank 1839 cent. 60

2. Z oprzędów podwójnych i innych nieudarzonych, jedwabiu kilogramów 2¹¹/₁₃ po 18 franków za kilogram . . . . 44 — 95

3. Za uprzędzone w domu nitki z resztek oprzędów i odzieru otrzymał . . . . . . 115 — —

Otrzymał więc za cały zbiór jedwabiu franków 1999 cent. 55

Wydał zaś na koszta:

Chodowania	franków	171	cent.	75
Na rozwijanie	»	263	»	85
Furmanka najęta do miasta dla sprowadzenia jedwabiu	fran.	16	»	—

czyli kosztów . . . 451 cent. 60

miał więc czystego zysku franków 1547 cent. 95

Ponieważ zaś ten dochód jest z przestrzeni jakich 33 przeszło, składałoby naszą włókę; z włóki zatém byłoby dochodu czystego 50,082 franki, czyli rub. sr. 12,773 kop. 40 (złp. 85 156.)

Wypadek ten bardzo jest zbliżonym do wypadku ogólnego rub. sr. 13,462 kop. 67 (złp. 89,751 gr. 4.) *(Dalszy ciąg nastąpi.)*

PĘDZENIE OKOWITY Z BURAKÓW.

Uprzejma odezwa z dnia 27 Stycznia r. b. W. *Lesznowskiego, Redaktora Gazety Warszawskiéj,* tyle zasługującego się krajowi, rozkrzewianiem w piśmie swojém użytecznych wiadomości gospodarskich, złączona z życzeniem, przez wielu obywateli posiadających gorzelnie objawioném mi, powodują mnie do ogłoszenia sposobu postępowania, jakiego używam przy fabrykacyi wódki z buraków w gorzelni Kozienickiéj.

Trzeci rok teraz, jak powodowany ciągłym nieurodzajem kartofli, a jednakże potrzebą, utrzymywania gorzelni tak dla licznego inwentarza jako i propinacyi własnéj, postanowiłem przepędzić 500 korcy buraków cukrowych, właściwie na karm dla bydła z pięciu morgów zebranych, w gorzelni tutejszéj na wódkę, celem przekonania się, o ile te jako produkt zastępujący kartofle na ten cel mogłyby być przydatne. Próby piérwsze, jak zwykle, nie odniosły pomyślnych rezultatów, albowiem po poprzedniém siekaniu ręczném, tarłem buraki na tarce burakowéj, zwykle w cukrowniach używanéj, w stanie surowym, zdodaniem słodu i mąki. Z surowych buraków wydatek nie był większy jak garniec jeden, a po kilku zacierach doszedł do 5 kwart okowity z korca buraków; to zdawało mi się zbyt mało, dlatego po posiekaniu w różnéj wielkości kawałki, kazałem je gotować w parniku tak samo jak kartofle, następnie utarte na tarce burakowéj i zatarte, z dodaniem na 18 korcy buraków: 1 korca żyta i 1 korca słodu jęczmiennego, wydały do 2 garcy okowity, próby dziesiątéj; okowita jednak ta, pomimo powtórnéj dystylacyi, odór i smak miała odrażający, tak że trudno ją było za napój używać. Podług rady chemików, starałem się ją oczyścić za pomocą nalania a nawet dystylowania na węgle, lecz i ten sposób nie sprowadził pomyślnego skutku, i okowity burakowéj z zapachu złego i smaku przykrego nie oswobodził.

W przeszłym roku przeto, wpadłem na myśl, czyliby dodanie jagód jałowcowych jako mających, mocny aromat, nie poprawiło smaku; rzeczywiście, znacznie się smak i zapach poprawił po dodaniu jałowcu i anyżu do zacieru, lecz zawsze jeszcze wódka burakami trąciła, którego to zapachu i smaku nawet przez dodanie olejku goździkowego usunąć nie było można.

W roku bieżącym dopiéro wpadłem na myśl, oprócz jałowcu i anyżu, dodawać korzeni goździków do destylacyi, i to sprawiło tak pożądany skutek, iż dziś okowita moja, pozbawiona wszelkiego smaku i zapachu burakowego, niczém się nie różni od wódki z kartofli i w téj cenie, jak tamta, jest kupowaną.

Postępowanie przy fabrykacyi wódki z buraków, dziś używane w gorzelni Kozienickiéj, jest następujące. Buraki za pomocą przystosowanéj do maneżu konnego maszyny w rodzaju sieczkarni, krają się w różnéj wielkości kawały; w tym stanie kładą się do parnika i gotują się za pomocą pary tak samo jak kartofle, co się zwykle w $1^1/_2$ do 2 godzin uskutecznia. Po ugotowaniu buraków, wprost z parnika wygarniają się na kosz, pod którym umieszczona jest tarka burakowa, do maneżu konnego przystosowana a nad kadzią zacierną stojąca, i tym sposobem trą się buraki wprost do kadzi zaciernéj. Nim zaś to nastąpi, nalewa się do kadzi zaciernéj woda ciepła w ilości po garcy 10 na każdy korzec buraków, do temperatury 40 do 45° R. ogrzana; w takową wsypuje się mąka słodowa w części a w części ze zboża surowego, któréj każdego gatunku dostateczna jest ilość po 2 garnce na korzec 1 buraków licząc i doskonale za pomocą wioseł z wodą tak się rozbija, aby żadnych nie było klusek; co gdy nastąpi, przystępuje się do tarcia buraków, przyczém kilku ludzi mocno wiosłami robotę rozbijać powinni. Po starciu buraków massa staje się gęstą, ma wówczas temperatury około 43 do 45 stopni; w téj zaraz chwili daje się odpar wodą gorącą, do 70 i kilku stopni zagrzaną, poprzednio na ten cel już w oddzielnym kotle przygotowaną; następnie ciągłém mięszaniem ostudza się zacier do temperatury 52 aż do 54 stopni. (Buraki bowiem większego stopnia ciepła wymagają od kartofli lub zboża); poczém się kadź przykrywa i zacier w spokojności przez ciąg godziny do zcukrowania zostawia. Po upływie tego czasu robota na kilsztok wypuszcza się, i tam do temperatury 20 do 24 stopni, przez dodawanie do niego zimnéj wody i ciągłe mięszanie ostudza się. Do doprowadzonéj do tego stopnia roboty dolewają się drożdże, zwykle powszechnie w gorzelniach używane, około garncy 20 do zacieru z 18 korcy buraków licząc, które doskonale z robotą na kilsztoku wymięszać należy; po uskutecznieniu czego, spuszcza się robotę do kadzi fermentacyjnéj, gdzie ją znów wymęszać należy dokładnie. Tu jednak termometrem stopień ciepła się probuje i tyle wody chłodnéj dolewa, aby robota więcéj nad 13 do 14 stopni ciepła nie trzymała i aby tyle tylko zastawić w kadzi miejsca, ile do podniesienia się roboty, przy jéj fermentacyi potrzeba; ponieważ okazało się korzystniéj, gdy burakowy zacier dłuższéj poddaje się fermentacyi, przeto dopiéro 5go dnia robotę odpędza się i dla tego pięć kadzi fermentacyjnych miéć należy. W dniu na odpędzenie roboty przeznaczonym, wsypuje się do wyfermentowanéj już roboty w każdą fermentacyjną 5 garncy jagód jałowcowych i 2 garnce anyżu, i mięsza się jak najlepiéj z robotą i wówczas nabija się do kotła.

Chcąc oswodzić okowitę burakową z właściwego a nie przyjemnego smaku i zapachu, jaki w stanie surowym zatrzymuje, należy ją przedystylować co się w gorzelni Kozienickiéj uskutecznia na złączonym z apparatem dystylatorze, mieszczącym w sobie do 180 garncy surowéj okowity; do téj to dodaje się przy dystylacyi $^3/_4$ funta korzenia goździków, $1^1/_2$ funta lukrecyi w drzewie, oraz 1 garniec jałowcu, i okowita tym sposobem przepędzana, wychodzi zupełnie czysta, bez żadnego przykrego odoru i smaku, w niczém nie różniąc się od okowity z innych produktów pędzonéj; należy jednak dystylacyę wolno odbywać i odbierać starannie niedochód, któryby całéj wódce nieprzyjemny smak i odór mógł udzielić.

Co do wydatku okowity z buraków, w zeszłym roku, gdzie skutkiem słonecznego ciepła wszystkie produkta obfitsze były w cukrowe i mączyste części, większy miałem wydatek okowity z buraków, jak w roku bieżącym, bo po zrobionym w końcu roku obrachunku z gorzelanym, okazał się wydatek w przecięciu na 1 korzec buraków po garncu 1, kwart 3, kwaterek $3^1/_2$ okowity dystylowanéj, na próbę 10 Magiera zredukowanéj rozumie się, po potrąceniu dodanego do zacierów burakowych zboża i słodu.

W roku bieżącym zaś, gdzie skutkiem ciągłéj wilgoci, wszystkie prawie produkta nie doszły przyzwoitego swego wykształcenia, a przeto i na gorzelniach mniejsze jak dawniéj z nich praktykują się wydatki. Buraki więcéj nie wydają mi jak po kwart $7^1/_4$ okowity dystylowanéj, na stopień 10ty Magiera zredukowanéj, z czego jednak bardzo jestem zadowolnionym, gdyż przy tegorocznych nadzwyczaj wysokich cenach zboża i kartofli, każdy z tych produktów stosunkowo mniéj odpowie jak buraki na gorzelni. Wywar z buraków że jest bardzo pożywnym i przyjemnym dla wszelkiego rodzaju inwentarza, o tém przekonałem się dostatecznie w roku przeszłym, gdzie dopóki z buraków pędziłem, bydło moje przy mniejszéj ilości siana, w lepszym stanie utrzymywało się, jak wówczas, gdy po skończeniu buraków, z żyta pędzić widziałem się zmuszonym; po téj bowiem przemianie, widocznie chudnącemu bydłu dodawać więcéj siana musiałem.

W końcu dodać tu winienem, iż próbowałem zacierać buraki bez dodania słodu; zmniejszenie jednak wydatku po 2 garce okowity na każdym takim zacierze odwiodło mnie od podobnego postępowania, którego nikomu doradzać nie mogę.

Nareszcie szczerze życzę, aby te moje początkowe przy téj fabrykacyi doświadczenia, które z całą otwartością dla dobra ogółu tu opisałem, posłużyć mogły do wydobycia świetniejszych rezultatów, a które nie wątpię, że przy ciągłém, umiejętném i wielostronném staraniu, uczynią z buraków surrogat korzystny do zastąpienia chybiających ciągle kartofli, na użytek gorzelni; wszakże dobrze pamiętam, że przy początkowém pędzeniu wódki z kartofli, 8 kwart okowity 10 próby miano już za dobry wydatek, kiedy przy późniejszych usiłowaniach ten sam produkt później do 14 kwart okowity powszechnie wydawał; przeto nie tracę nadziei, iż sztuka gorzelnicza i z buraków coraz daléj stopniowo większą ilość alkoholu wydobywać potrafi.

Kozienice. *Alexander Rychter.*

FABRYKACYA CUKRU
W HERMANOWIE I ŁYSZKOWICACH.

(Dalszy ciąg.)

Gotowanie soku w Hermanowie uskutecznia się w próżni Howarda, w apparacie z aspiracyą (aspirateur). Jest to naczynie kuliste o dnach podwójnych, mające, jak każdy apparat, wentyl do wypuszczenia ugotowanego soku, wężownicę do gotowania na dnie apparatu przymocowaną; rurę doprowadzającą parę wewnątrz apparatu dla wyparowania go; kran do wciągania soku; wentyl do wpuszczenia tłustości i powietrza; otwór do brania próby; termometr i barometr; oraz dwa szkiełka do uważania gotującego się soku; daléj czapkę tak zwaną Mauloch, od któréj prowadzi rura ośniocalowa parę do oziębialnika (kondensatora). Pymiędzy czapką a ową rurą znajduje się cylinder, przyjmujący w siebie mogący wykipiéć syrop, który wypuszcza się kranem u spodu cylindra znajdującym się. Oziembialnik jest obszerna kadź do któréj dopływa zimna woda ze spodu, a ciepła spływa górą i rurami odprowadza się do mycia węgla, płat i plecionek. Rura przeprowadzająca parę z gotowania powstałą rozdziela się w oziembialniku na mnóstwo promieni, aby rozprowadzona w tych rurach para, dotykająca wielką powierzchnią zimnéj wody, łatwiéj się studziła. Powstała z téj pary woda odchodzi rurą do odbieralnika, szczelnie zamkniętego i połączonego z aspiratorem. Aspirator składa się z dwóch ostrokręgów (Spitzen zwanych), mających otwory także ostrokręgowo przewiercone, umieszczone w dwóch rurach z sobą łączących się; rura doprowadzająca parę dzieli się na dwie odnogi: jedna prowadzi przez pierwszy ostrokręg pod dna podwójne, a ztąd para wychodzi na zewnątrz; druga odnoga prowadzi parę przez pozostały ostrokręg, postępuje drogą utorowaną przez parę, wychodzącą z pierwszego ostrokręgu, tém samém ma mocniejszy cug; do tego to ostrokręgu dochodzi rurka od zbiornika zawierającego wodę z pary oziębionéj powstałą. Apparat podobny wprawia się w czynność następnym sposobem: otwiera się kran od aspiratora, para dostaje się między dna podwójne, ogrzéwa powietrze znajdujące się w apparacie, to zaś ostudzone w oziębialniku tworzy próżnię w apparacie, i zaraz sok własnym ciężarem wchodzi do apparatu. Skoro wąż został pokryty puszcza się parę i gotowanie następuje; parę puszcza się powoli i otwiera się kran tylko do połowy, nim się sok dobrze nie zagotuje, gwałtownie bowiem zagotowany łatwo może wykipiéć. Jeżeli zbyt mocno się ogrzewa, przymyka się nieco kran od przypływu pary; temperatura 66° R, przechodzić nie powinna; w Łyszkowicach zaś, gdzie próżnię utrzymać może gotujący przez dopuszczenie większéj lub mniejszéj ilości zimnéj wody, gotowanie odbywa się w niższéj temperaturze, 50—55° R.

Sposób gotowania jest dwojaki: do próby nitkowéj lub w kryształy. Gotowanie do próby nitkowéj, jako łatwiejsze, jest powszechnie używane; kiedy syrop wzięty pomiędzy dwa palce po oddaleniu ich zrywa się w środku i zakręcając się wraca do palców, syrop uważa się za dostatecznie zgotowany; zamyka się parę od węża, od aspiratora; niszczy się próżnię przez otworzenie wentyla powietrznego i spuszcza się do ogrzewacza, na dole umieszczonego (niewłaściwie z niemieckiego külerem, kühlen, zwanego; gdyż stosownie do tego czy służy do ogrzania lub ostudzenia, powinien się nazywać ogrzewaczem lub oziębiaczem.) Zostaje w ogrzewaczu, gdzie się cukruje, nim drugie gotowanie skończy się; wtedy ogrzewa się i połowa przelewa się do obok stojącego ogrzewacza, dwa bowiem są do każdego apparatu. Jeżeli oba ogrzewacze są pełne, wtedy ogrzewa się do 68—69° R. przy ustawicznem mieszaniu aby po bokach lub na dnie ogrzewacza, pomiędzy dna podwójne którego wchodzi para, cukier się nie przypalił, i rozlewa się do form średniéj wielkości, lompowemi zwanych; jeżeli zaś więcéj gotowań ogrzewacze pomieścić mogą, tém jest lepiéj, trafia się bowiem, że jedno gotowanie słabiéj inne mocniéj się zgęści, przez pomięszanie zatém otrzymuje się produkt jednostajny. Tym sposobem gotowany cukier daje wiele syropu, który następnie trzeba odgotowywać. W Hermanowie zatém gotoją w kryształy: jest to wprawdzie trudniéj, jednak widząc porządnie prowadzoną robotę, wkrótce wyuczyć się można. Cała rzecz polega na utrafieniu punktu, w którym należy sok świeży do odparowanego dopuścić i w jakiéj ilości: skoro tworzą się drobne kryształki ledwo dające się spostrzedz, dopuszcza się świeżego soku i daléj gotuje; gdy się pokazują kryształy wyraźniejsze, większe, dopuszcza się drugi raz; trzeci raz nareszcie dopuszcza się gdy kryształy są żądanéj wielkości. Punkt ugotowania poznaje się po prędkości z jaką kryształy po szkle spadają, po bałwanach, ich ruchu i kształcie; najpewniejszą jednak jest próbą wzięcie syropu pomiędzy palce: jeżeli ten nie ciągnie się ale zrywa, gotowanie jest skończone. Przy gotowaniu w kryształy trzeba być bardzo ostrożnym: za rzadko ugotowany daje wiele cukru niekrystalicznego (syropu), za mocno ugotowany nie odcieka i nie daje się należycie wybielić. Chcąc gotować w kryształy, trzeba koniecznie się przypatrzéć praktycznie téj czynności, bez czego można znaczne zrządzić straty w fabryce. I tę ostróżność zachować należy, gotując na apparacie ze zbiornikiem do pary skroplonéj, aby poznać gdy się zbiornik wodą napełni, inaczéj bowiem łatwo można zepsuć apparat; para nie mogąc odejść do zbiornika przepełnionego wodą, musi sobie utorować wyjście przez zrzucenie pokrywy, wyłamanie szkiełka, lub inną drogą. Kiedy więc po dźwięku pary zmienionym poznajemy, że zbiornik napełnił się wodą, zamyka się parę od węża i od aspiratora; zamyka się kran u rurki łączącéj zbiornik z aspiratorem, również kran od rury doprowadzającéj parę skroploną do zbiornika; tym sposobem zbiornik jest zupełnie oddzielony od samego apparatu i od oziębialnika, w których zatrzymuje się próżnia; otwiera się kran powietrzny przy zbiorniku i wypuszcza się wodę kranem u dołu zbiornika znajdującym się. Gdy woda wyszła, zamyka się kran od wody i od powietrza, otwierają się zaś krany łączące zbiornik z aspiratorem i z oziębialnikiem; puszcza się parę do aspiratora, a gdy utworzy się żądana próżnia, kończy się gotowanie w zwykły sposób. Tych niedogodności nie ma przy apparatach Łyszkowieckich; samo zaś gotowanie uskutecznia się nieporównanie pospieszniéj; tak że na apparacie z luftpompą, w tym samym czasie prawie podwójną ilość syropu odgotować można. Gotując w kryształy, także bardzo dobrze jest kiedy można kilka gotowań razem połączyć; ogrzewa się przy ciągłém mięszaniu do 68° R. i rozlewa się do form żelaznych lub glinianych, zatkawszy otwór czuba płótnem i ustawiwszy je rzędami na czubach; żeby cukier łatwiéj z formy wydobyć, dobrze się zwilża formę wewnątrz mokrą szmatą. W kilka godzin po napełnieniu form, kiedy cukier zetnie się w formie, łamie się ową górną skorupę nożem i dobrze się przemięsza z znajdującym się pod nią syropem; ta czynność ułatwia następne roboty przy bieleniu cukru.

W Hermanowie przerabiają dziennie 1500 centnarów buraków, co daje soku surowego 52—54 kotłów do 1.000 kwart zawierających, a z tego otrzymuje się massy cukrowéj, to jest mączki wraz z syropem niekrystalicznym 130—150 form, ważących pojedynczo netto 110 113 funtów, czyli blisko 12 procent massy cukrowéj.

Drugiego dnia syrop w formach do tego stopnia zgęstnieje, że może być przeprowadzony na górę cukrową dla dalszego czyszczenia. Wyciąga się szmatkę i szydłem wielkości gęsiego pióra przebija się dziurę w czubie, aby syrop łatwiéj odciekał od cukru krystalicznego; ustawia się na tak zwanych Gestellach, (są to prostokąty nachylone ku środkowi, gdzie przechodzi rynna odprowadzająca syrop do zbiornika, wybite są blachą, mające w przykryciu górném otwory w których ustawiają się formy). Nalewa się nieco wody np. szklankę na każdą formę i mięsza ją się z cukrem na ciasto; woda powoli ściąga na dół i ciężarem swym wypycha syrop; w godzinę potém daje się deķę z klersy i zostawia się formę w ciepłém miejscu dla odcieknięcia syropu, który nazywa się syropem zielonym (grüne sirop); cukier pozostały w formie stanowi pierwszy produkt, syrop z niego odciekły i odgotowany powtórnie, daje drugi produkt, syrop z niego odciekły i odgotowany daje trzeci produkt i t. p. aż nakoniec zostaje syrop z którego nie podobna otrzymać cukru krystalicznego, i ten to znany jest w fabryce pod imieniem mellassy.

Trzeciego dnia p spolicie syrop do reszty uwalnia cukier i wtedy zaczyna się właściwe jego bielenie: tak zwanemi traurami, narzędziem składającém się z żelaznego koła osadzonego na skrzywionéj rękojeści, łamie się cukier w formie na cal głęboko i polewa s ę białą klersą; kiedy ta wsiąknie, polewa się drugi raz; drugiego dnia znowu łamie się cukier u góry i daje się dekę raz lub dwa razy, stosownie do potrzeby. Poczém zostaje w formach dwa lub trzy dni dla odcieknięcia; syrop z tych dekowań pochodzący nazywa się syropem dekowanym i bywa gotowany w połączeniu z sokiem. Po dokładném obcieknięciu, cukier wybija się z form uderzając szerszym końcem formy o belkę lub pieniek; uderzając puszczać należy formę prosto, gdyż inaczéj ulega uszkodzeniu przez wygięcie się brzegów. Sam czubek nigdy nie jest zupełnie czysty, gdyż tam zbierają się wszelkie szlamiste cząstki z całéj formy; dla tego też go odcina się i składa osobno dla odcieknięcia, zaś suchy cukier klaruje się na rafinadę.

(Dokończenie nastąpi.)

Numer 1. Tomu XXIV. Roczników Gospodarstwa Krajowego wyszedł z druku i zawiera w sobie: Opis akademii rolniczéj w Regenwalde, z niektóremi nad nią uwagami; p. A. H. (dokończenie).— Obliczenie czystego dochodu z gorzelni, czyli Wiadomość o zyskach lub stratach z gorzelni wynikających, stosownie do zmieniających się cen: zboża, kartofli i okowity; p. L. M — Kilka słów o Guanie; p. Dra Juliusza Adolfa Stöckhardt'a, profesora Chemii, w Królewskiéj Rolniczéj Akademii w Tarancie.— Wstęp historyczny do nauki Ekonomii Politycznéj, przez Macculloch'a.— O odchodach ludzkich; przez S. Zdz. — Kilka uwag o dochodach celnych we Francyi i w Anglii (tłum. z Jour. de Débats) — Łazienki Samarytanki, w Paryżu.

TAKSA CHLEBA I MIĘSA NA MIESIĄC MARZEC 1854 r.

Mięsa wołowgeo funt kop. sr. 7, krowiego lub z bukatów kop. 6½, polędwicy t. k. 14. Wieprzowiny z skórą funt kop. 8½, schabu f. kop. 7½, słoniny wędzonéj funt kop. 17, cielęciny funt k. 7½. Bułka, i chleb pszenny: Bułka mątowa k. 1½ zołot. 15, Strucla mątowa k. 3, zoł. 30, bułka z mąki pośledniejszéj k. 1 zoł. 21, strucla z takiéjże mąki k. 3 zoł. 63. Chleb stołowy bez względu na formę z takiéjże mąki k. 6 funt. 1 zoł. 30, placek solony k. ½ zoł. 21. Chleb żytny pytlowy oraz chleb z mąki młyna parowego. Bochenek chleba za k. 2½ ważyć ma zoł. 66, bochenek chleba za kop. 5 funt 1 zoł. 36. bochenek chleba za k. 10 funt 2 zoł. 72. Chleb razowy za kop. 2½ funt— zoł. 86, bochenek chleba za kop. 5 funt 1 zoł. 76, bochenek chleba za k. 10, funt 3 zoł. 56.

WIADOMOSCI HANDLOWE.

ZBOŻE.

Gdańsk 23 Lutego. Na targach angielskich w upłynionym tygodniu więcéj okazywało się ożywienia, a pozycya handlu zbożowego wyraźnie przyjemniejszy charakter przybrała. Na pszenicę krajową po najwyższych ostatnich cenach odbyt był łatwy; zagraniczna zaś z podwyższeniem 1go szyl. na kwarterze chętnych znajdowała kupców.

W ciągu tygodnia dostawiono do Londynu.

	pszenicy	jęczmienia	owsa	bobu grochu	siemia lnia. i rzepaków	mąki centnarów
z kraju	3395	7469	20683	1458	—	28726
z zagranicy	17533	4306	3193	8180	1684	14167

Na wszystkich prowincyonalnych angielskich, szkockich i irlandzkich targach było więcéj ożywienia, a z bardzo małym wyjątkiem ceny przybrały wszędzie.

We Francyi upadek ciągły targów stanowczo się zatrzymał i notowania po większéj części podwyższone przychodzą z prowincyi.

Toż samo możemy powiedzieć o targach holenderskich i hamburskich, gdzie i obrot interesów był znaczny i materyalną poprawą cen cieszono się.

Na gdańskiéj giełdzie żadne ważne tranzakcye nie miały miejsca; pszenice z lądowych dowozów i kolei żelaznéj łatwiéj dawały się umieszczać. Żyto płacono drożéj; ale że tranzakcye ograniczały się do małych partyj, ostatnich przeto notowań naszych zmieniać nie widziemy potrzeby.

Dotąd mamy dobrą sannę w okolicach Gdańska. Wody wszędzie stoją, temperatura nader łagodna.

Kursa zamian. Londyn 196¼. Amsterdam 102. Hamburg 45.

Makowski Kendzior et Comp.

KURS GIEŁDY BERLIŃSKIÉJ

Dnia 24 Lutego 1854 r. PAPIERY	żądają	płacą.
Rossyjskie Inskrypcye w Certyf. Hamb. 4% . .	—	—
Rossyjsko-Angielska pożyczka 5%	95	—
Polskie Obligacye Skarbu 4%	64	—
» Listy Zastawne nowe	87	—
» Obigacye Udziałowe	—	—
» Obligacye 500 złotowe	76	—
Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5%	86	—
» B. 100 »	—	21

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÉJ.

Dnia 16 (28) Lutego 1854 r.		ŻĄDAJĄ r. sr.	ŻĄDAJĄ kop.	DAJĄ r. sr.	DAJĄ kop.
1. WEXLE.					
Berlin 100 talarów	2 M.	97	20	—	—
Gdańsk 100 talarów	2 M.	96	75	—	—
Hamburg 300 b. m. k.	2 M.	147	—	—	—
Londyn 1 funt sterlin.	3 M.	6	37½	—	—
Lipsk 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
Moskwa 100 rub. sr.	1 M.	—	—	—	—
Petersburg ditto	1 M.	99	—	98	50
Paryż 300 franków	2 M.	77	25	—	—
Wiedeń 150 złr.	2 M.	73	80	—	—
Wrocław 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
2. MONETY.					
Pół-Imperyały Rossyjskie		—	—	5	20
Holenderskie dukaty nowe		—	—	3	—
» » stare ważne		—	—	—	—
Frydrychsdory Pruskie		—	—	—	—
Rossyjskie Assygnaty		—	—	—	—
Austryackie bilety bankowe za 150 złr. . .		—	—	—	—
3. PAPIERY.					
Obligi Skarbowe za 100 rub. sr.		—	—	—	—
oprócz kuponu 4%		—	—	—	—
Listy zastawne białe II okresu oprócz kup. (*)		—	—	—	—
» » III » za 15 r. sr.		13	99	13	84
Obligacye udziałowe . . . . . na 300 złp.		—	—	—	—
Obligacye cząstkowe . . . . . » 500 »		—	—	—	—
Certyfikaty Banku lit. A. . . . » 300 »		—	—	—	—
» » B. . . . » 200 » 5%		—	—	—	—
Dowody Komissyi Centr. Likw. za 100 »		—	—	—	—

Wartość kuponu od Listów zastawnych kop. 11

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.— Wolno drukować.— W Warszawie dnia 17 Lutego (1 Marca) 1854 r. — Cenzor F. M. Sobieszczański.